

LES COOPAINS - BLANC

Vin de France

« Les Coopains », la gamme pensée pour tous les moments de partage. Un vin ultra gourmand au profil léger et expressif, qui se déguste en toute simplicité !

Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Sauvignon, Floréal

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Pressurage direct.
Les fermentations se déroulent en
cuves thermo régulées.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

11.5% vol

Rendements :

60 HI/ha

Température de service :

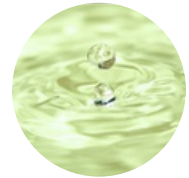
10-14°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe aux jolis reflets verts.



Aspect olfactif :

Arômes d'agrumes.



Aspect gustatif :

Bouche douce et fraîche où dominent
les notes de fruit blanc, poire, ananas
frais.



Accords mets et vins :

Viandes blanches,
mets sucré-salé.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVILLE

